



Veggyness vegan steak ØKO 175 g

Veganske skiver med kryddermiks. Perfekt vegansk alternativ til pepperbiff.

Veggyness er en familiebedrift som holder til i Mössingen i sør Tyskland. Grunnleggeren, Klaus Gaiser har over fire tiår perfektionert kunsten å lage organisk og vegansk mat etter at han, på 70 tallet, reiste rundt i Asia og lærte seg Asiatisk vegetarisk matkultur. Her fikk han inspirasjon i alt fra kokker i Japanske Zen templer til gamle tofumestere. Tilbake i Tyskland var han en av landets første Tofumakere og på 90 tallet startet han med matproduktet basert på hvetegluten, eller Seitan som det kalles. Seitan er en gammel mattradisjon fra Asia, ikke ulikt Tofu. Den store forskjellen er at Tofu lages av soyabønner, seitan er basert på hvetegluten.

Varenr.	500101
EPD nr.	5561162
Antall i kartong	5

Veggyness vegan steak er ferdig krydret, og kan derfor legges rett i pannen for steking. Prøv den også på grillen, eller strimlet som «biffsnadder»

Pakket i beskyttende atmosfære.

Med sin faste og saftige konsistens er Veggyness vegan steak et perfekt vegansk alternativ til biff. Den er krydret med en spennende kryddermiks som gir den et litt spicy preg, ikke ulikt pepperbiff.

